

MARC 5

HOTEL *** . EVENTSAAL . BISTRORANTE . EISMANUFAKTUR

DAS LEBEN
feiern

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Hochzeit bei uns ausrichten möchten und Sie uns Ihr Vertrauen schenken, Ihren besonderen Tag begleiten, und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

Im Folgenden finden Sie Vorschläge zu Büffets, Getränkepauschalen und vieles mehr. Diese dienen als Anhaltspunkt und können nach Ihren Wünschen und Vorstellungen individuell angepasst werden.

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten, zu denen auch Hotelzimmer, eine Kegel- und Bowling Bahn und ein Bistorant

gehören bei einem persönlichen Gespräch vor Ort. Dabei stehen wir Ihnen beratend mit vielen Ideen, Kreativität und „Know-how zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Herzlichst,
Ihr

Sebastian von der Born (Betriebsleiter)

Henry Gräber (Küchenchef)

und Team vom Marc 5

☎ 04777 – 80 89 88

✉ sebastian.vonderborn@hotel-cadenberge.de

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns eventuelle Preisänderungen vor. Aus diesem Grund besprechen wir jede Veranstaltung individuell und bereiten ein dazugehöriges Angebot.



Büffet I

Kalt

Große Auswahl an Rohkostsalaten
Tomate-Mozzarella
Joghurt Chili- und Paprika Dressing
Ciabatta Brot und Butter

Warm

Champignon-Creme-Suppe

Honig-Krustenbraten vom Schwein
mit Bratensoße
Gegrillte Hähnchenbrust auf Paprikaschaum
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
Grillvariation von Paprika, Zucchini, Sellerie und
weiteren Saisonalen Gemüsen

Dessert

Schokoladenpudding und Rote Grütze mit
Vanillesoße
Apfel-Mascarpone

< 50 Personen	€ 31,50 / Person
50 – 150 Personen	€ 30,50 / Person
> 150 Personen	€ 29,50 / Person

Büffet II

Kalt

Große Auswahl an Rohkostsalaten
Joghurt Chili- und Paprika Dressing
Bauernbrot und Butter
Roastbeef, rosa gebraten mit Remoulade
Räucherfischvariation mit Meerrettichsoße

Warm

Hochzeitsuppe

Schweinemedallions im Speckmantel
gegrillte Hähnchenbrust
auf der Haut gebratene Zanderfilets
mit Dill-, Rahm-, und Hollandaise Soße
Kartoffelstampf, Bratkartoffeln und Kroketten
Grillvariation von Paprika, Zucchini, Sellerie und
weiteren Saisonalen Gemüsen

Dessert

Weißes Schokoladen Mousse mit Himbeer-
Coulis,
Bayrisch Creme
Rote Grütze mit Schokoladensplittern und
Vanille Soße

< 50 Personen	€ 36,50 / Person
50 – 150 Personen	€ 35,50 / Person
> 150 Personen	€ 34,50 / Person

Büffet III

Kalt

Große Auswahl an Rohkostsalaten
Joghurt Chili- und Paprika Dressing
Hüttenkäse mit Shrimps auf Salat von rosa
Grapefruit und Eisbergsalat
Lachsforellentatar mit frischen Kräutern
Gegrillte Artischockenherzen mit Ruccola
Spinatsalat mit Kartoffelwürfeln und
Rauchlachsstreifen

Warm

Tomatencremesuppe mit Koriander

Maispoulardenbrust auf Auberginen-
Paprikaragoût
Rotbarschfilet gedünstet auf Gurken-
Tomatengemüse
Tagliatelle mit Ruccola, Pecorinokäse und
Kirschtomaten
Reis, Rosmarin Kartoffeln, Blattspinat

Dessert

Obstsalat, Yoghurtparfait mit Erdbeeren
Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce
Melonensalat mit frischer Minze

< 50 Personen	€ 40,50 / Person
50 – 150 Personen	€ 39,50 / Person
> 150 Personen	€ 38,50 / Person



Büffet IV

Kalt

Große Auswahl an Rohkostsalaten
Joghurt Chili- und Paprika Dressing
Anti Pasti Variation
Parmaschinken auf Galiamelone
Mediterraner Meeresfuchtesalat
Tomate - Mozzarella mit Pesto
Bunter Hirtensalat
Pasta Salat mit Hähnchenbrust und getrockneten Tomaten

Warm

Zanderfilet auf der Haut gebraten,
Fenchelgemüse in Champagnersauce
Schweinemedallions im Speckmantel
Hähnchenbrust auf Tomaten-Basilikumragoût
Tagliatelle mit Pesto
Garnelen mit Knoblauchdip
Zucchini-Grillgemüse, Kartoffelgratin und Gnocchis

Dessert

Crème Brûlée, Tartufu, Panna Cotta mit Kirschragoût, Helles und dunkles Schokoladenmousse

< 50 Personen € 46,50 / Person
50 – 150 Personen € 45,50 / Person
> 150 Personen € 44,50 / Person

Mitternachtsbüffets

Mitternachtsbüffet I

Hackbällchen, Mini Schnitzel, Bratenscheiben mit Soßen
Mett und Zwiebeln
Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf
Gemügesticks mit Joghurt Dip
Bauernbrot

< 50 Personen € 15,50 / Person
50 – 150 Personen € 14,50 / Person
> 150 Personen € 13,50 / Person

Mitternachtsbüffet II

Antipasti Auswahl
Pasta Salat mit Hähnchenbrust und getrockneten Tomaten
Parmaschinken auf Galia Melone
Bunter Hirtensalat
Ciabatta Brot & Grissini

< 50 Personen € 14,50 / Person
50 – 150 Personen € 13,50 / Person
> 150 Personen € 12,50 / Person

Mitternachts Snacks

Burger – Station €8,90 / Person
Hot – Dog – Station €7,90 / Person
Currywurst – Station €8,90 / Person
Chili con Carne & Baguette €8,00 / Person
Anti-Pasti Auswahl & Ciabatta €8,90 / Person
Paella €8,90 / Person
Brezeln (gebuttert, mit Käse) €4,50 / Person
Pulled Pork mit Salat & Dip €8,90 / Person



3 Gänge Menüs

Hausgebeizter Graved Lachs auf Reibekuchen mit Kräutersauerrahm

Rosa gebratenes Roastbeef auf Thymiansauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin

Mousse au Chocolat auf Vanilleschaum

€36,00 / Person

Zuckerschotencrèmesuppe mit Shrimps

Schweinefilet auf getrockneten Tomaten an Spätburgundersauce mit Gemüse vom Markt und Gnocchis

Ragoût von Waldbeeren mit Pistazieneiscreme

€32,50 / Person

Klare Geflügelbrühe mit Grießklöschen und Gemüsestreifen

Gegrilltes Lachsfilet mit Lauch, Tomaten und Mozzarella überbacken auf Tagliatelle mit Pesto

Zitronensorbet auf Carpaccio von Kiwis

€28,00 € / Person

4 Gänge Menüs

Kross gebratenes Zanderfilet auf Riesling-Rahmkraut

Cappuccino von Zitronengras und Curry mit Brüstchen vom Stubenküken

Lammcarée auf Ratatouille-Gemüse mit Gratin von Kartoffeln

Melonenkugelchen mit Espuma von der Erdbeere

€49,00 / Person

Feldsalat mit gebratenem Kaninchenfilet an Kartoffeldressing mit Croûton

Leichtes Linsensüppchen mit Steifen vom gebratenen Sellerie

Gebratener Schottischer Wildlachs auf Mangoldgemüse mit Wildreismischung und Rieslingschaum

Strudel von Altländer Äpfeln mit Vanilleeis

€36,50 / Person

Sekt Empfang

Pauschale 1

Sekt halbtrocken, Orangensaft, frisch gezapftes Veltins

€ 4,90 / Person / Stunde

Pauschale 2

Sekt halbtrocken, Orangensaft, Altländer Apfelsecco alkoholfrei, frisch gezapftes Veltins

€ 5,50 / Person / Stunde

Pauschale 3

Sekt halbtrocken, Altländer Apfelsecco alkoholfrei, Lilet Wild Berry mit frischen Himbeeren, Aperol Spritz, frisch gezapftes Veltins

€ 5,90 / Person / Stunde

Salzige Knabbereien € 1,50 / Person

Nussmix € 2,00 / Person

Fingerfood (3 Stück / Person) € 7,50 / Person

Gemüesticks mit Dips € 3,50 / Person



Getränke Pauschale I

Mineralwasser still und medium, Säfte und alkoholfreie Softdrinks,
Veltins vom Fass, Veltins alkoholfrei,
Maisels Weizen, Maisels Weizen alkoholfrei
Hauswein (rot & weiß)
Strothmann Korn, Mackenstedter Kirsch,
Maracuja, Waldmeister
Bacardi, Wodka, Carolus
€ 35,90 / Person

Die Pauschale gilt für 6 Stunden
Verlängerung / Stunde
€ 1,90 / Person

Getränke Pauschale II

Mineralwasser still und medium, Säfte und alkoholfreie Softdrinks,
Veltins vom Fass, Veltins alkoholfrei,
Maisels Weizen, Maisels Weizen alkoholfrei
Hauswein (rot, weiß & rose)
Strothmann Korn, Bacardi, Mackenstedter Kirsch, Maracuja, Waldmeister, Rhabarber-Vanille, Karamell, Berliner Luft
Wodka, Ballantines, Havanna, Ulex Gin, Jägermeister, Captain Morgan, Tequila Gold und Silber, Sambucca, Bommerlunder
€ 39,90 / Person

Die Pauschale gilt für 6 Stunden
Verlängerung / Stunde
€ 2,90 / Person

Extras

Softeismaschine zum Empfang mit 2 Sorten Eis
verschiedene Streusel, Saucen und Toppings
incl. 1 Servicekraft, Bereitstellung & Reinigung.

bis 100 Personen	€229,00
bis 150 Personen	€269,00
ab 150 Personen	€299,00

Pizza Ofen (mind. 50 Personen)

Live-Pizzas aus dem Ofen	
Bereitstellung und Koch / Stunde	€89,00
Pizzas nach Verbrauch	€7,90

Candy Bar	€3,50 / Person
------------------	----------------

Süß oder salzig



Extras

Kaffee & Tee Station €3,50 / Person

Filterkaffee und Teeauswahl mit Gebäck

Stuhl Hussen – weiß €4,50 / Stück

Inkl. Bereitstellung und Reinigung.

Stoffservietten – weiß €1,50 / Stück

Inkl. Bereitstellung, Form nach Wunsch und Reinigung.

Plattteller – silber €0,50 / Stück

Inkl. Bereitstellung und Reinigung.

Lounge €34,00 / Stunde

Shots und Spirituosen aus der Getränke
Pauschale serviert inkl. 1 Servicekraft.

Personal

Ab 2:00 Uhr und/oder nach 9 Stunden
Veranstaltung, erheben wir eine Pauschale von
€275,00 pro angefangene Stunde. Max. 03:00.

Dekoration

Elemente, die wir im Haus haben stellen wir
Ihnen gerne unentgeltlich zur Verfügung. Dazu
gehören auch unsere Strandkörbe.

Aufbau

Wir versuchen die Räumlichkeiten bereits am
Vorabend der Veranstaltung, spätestens am
Morgen des Folgetages gestellt zu haben, damit
Sie genügend Zeit haben zu Dekorieren, etc.

Gut zu wissen

Kinder

bis 4 Jahre: frei

von 5 bis 13 Jahren: 50% Rabatt

ab 14 Jahren: voll

Hochzeitstorte

Wählen Sie den Konditor Ihres Vertrauens und
lassen Sie sich Ihre Hochzeitstorte nach Ihren
Wünschen kreieren. Die Torte können Sie direkt
zu uns liefern lassen, oder bringen diese selbst
am Vormittag der Feier vorbei. Dafür
berechnen wir Ihnen ein Tellergeld in Höhe von
€1,50 / Person

Menükarten

Gerne schreiben wir Ihnen Ihre Individuellen
Menükarten für € 2,50 / Stück.



Gut zu wissen

Garanziezahl

Bitte geben Sie uns 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung die exakte Personenzahl an als Ausstattungs- und Abrechnungsgrundlage.

Standzeiten Speisen

Bereits im Vorfeld Ihrer Veranstaltung möchten wir Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen aus den für uns verbindlichen Hygienevorschriften die maximale Standzeit von 2 Stunden nicht überschreiten dürfen. Selbstverständlich planen wir hierzu gerne mit Ihnen gemeinsam und passend zu Ihrer Agenda. Eine Verlängerung der Standzeit berechnen wir pro Buffet mit jeweils 1 Koch zu €30,00 je angefangene Stunde.

Rauchen

Das Rauchen auf dem Saal ist nicht gestattet. Hierzu steht die Terrasse zur Verfügung.

Feuer

Pyrotechnik jeglicher Art sind innerhalb des Gebäudes sowie auf dem gesamten Außenbereich untersagt.

Hotelzimmer

Ab einer Veranstaltungsgröße von 150 Personen stellen wir dem Brautpaar gerne ein Hotelzimmer kostenfrei inkl. Frühstück zur Verfügung (Verfügbarkeit vorausgesetzt).

Bitte sprechen Sie uns auch für eventuell weitere benötigte Zimmer für Ihre Gäste an.